Ricetta: **GNOCCHI alla CIPOLLA**

- Ingredienti per 4 persone -

2/3 ***CIPOLLE BIONDE PIATTE DI DRUBIAGLIO***
1 kg di gnocchi, 50 gr di burro (oppure 5 cucchiai di olio extra vergine), ½ bicchiere di vino bianco, sale q.b., pepe a piacere.

Mondate le cipolle e tagliatele in modo molto fine, meglio se in orizzontale nel verso dei cerchi interni.

Mettete le cipolle in un tegame ampio e fatele stufare lentamente con parte del burro (30 gr. oppure 3 cucchiai d'olio), il sale ed il pepe. Dopo un paio di minuti potete anche versare (a piacere) un mezzo bicchiere di vino bianco.

Continuate la cottura a fuoco basso per 10 minuti circa controllando che le cipolle rimangano di un colore chiaro. Assaggiatele per controllate la quantità di sale.

Preparate una pentola di acqua, salate e buttate i gnocchi quando l'acqua sarà bollente. Seguite i tempi di cottura assaggiandola e controllate il sale.

Prendete un tegame largo, versatevi dentro la cipolla cotta precedentemente, unitevi mezzo bicchiere di acqua della cottura dei gnocchi, il resto del burro (o dell'olio). Fate riscaldare per un paio di minuti.

Una volta cotti, i gnocchi si scolano e si fanno saltare nella pentola con il sugo delle cipolle. Servire in un piatto con un pizzico di pepe.

BUON APPETITO

Per info, prodotto, coltivazione, ricette: Azienda Agricola **CASCINA DRUBI**
E-mail: info@cascinadrubi.it - cell. **3209496329**